

WIE SICH KARRIEREFRAUEN HOCHGEKOCHT HABEN

Die **ERFOLGS-**REZEPTE der Top-Manager

Das Geheimnis des Erfolgs. Prominente verraten im neuen Buch „Erfolgsrezepte“ ihre Zutaten für die Karriere. Und kochen mit Österreichs Top-Köchen.

Sie haben es gesucht und gefunden. Das persönliche Erfolgsrezept. Auch wenn die Zutaten oft unterschiedlich sind, Österreichs Top-Managern vertrauen auf Zielstrebigkeit, Disziplin, Weitblick, Multi-Tasking. Köche hören weniger auf harte Fakten als auf ihr Gefühl für die richtige Temperatur, die optimale Würze und den richtigen Garpunkt.

Auf der Suche nach Erfolg. Zwei Gegensätze, die sich anziehen. Das zeigt das neue Kochbuch *Erfolgsrezepte* (erscheint ab 15.10. im Christian Brandstätter Verlag um 34,90 Euro). Im Mittelpunkt der neuen Kochbuch-Idee stehen 16 verschiedene Paare – Manager, die zusammen mit Top-Köchen beim Garen, Braten und Blanchieren den Zusammenhang zwischen harter Kleinarbeit und Erfolg auf den Grund gehen.

Neben vielen männlichen Top-Managern wie Neo-Post-Chef Georg Pözl haben auch einige Erfolgsfrauen die Aufnahme in dieses außerge-

wöhnliche Kochbuch gefunden. Polit-Aufsteigerin Laura Rudas, Designerin Lena Hoschek oder Microsoft-Chefin Petra Jenner beherrschen beides – den Kochlöffel schwingen und sich in Männerdomänen durchsetzen. Wie ihre Erfolgsrezepte aussehen, verraten die Karrierefrauen im neuen Kochbuch.

Erfolgscredo. Zwei Energiebündel der besonderen Art sind Petra Jenner und Toni Mörwald. Die Topmanagerin



Buchtipps: Erfolgsrezepte erscheint am 15. 10. im Brandstätter-Verlag um 34,90 Euro.

ist seit Februar Chefin von 300 Microsoft-Mitarbeitern in Österreich. Und Toni Mörwald muss man nicht weiter vorstellen. Er ist der umtriebige Koch Österreichs. Beim Zubereiten eines 5-Gang-Menüs mit Toni Mörwald offenbarte Jenner ihr Erfolgsgeheimnis. Sie vertraut weiblicher Intuition: „Meiner Erfahrung nach waren Entscheidungen, die ich nicht „bauchgestützt“ gefällt habe, die schlechtesten“, verrät die Karrierefrau.

Junge Aufsteigerin. Eine Bilderbuchkarriere hat auch Laura Rudas G10 hingelegt. Mit 27 (1) wurde sie Bundesgeschäftsführerin der SPÖ. Das Erfolgsrezept für die krisengeschüttelte Partei hat sie noch nicht gefunden, für sich selbst hingegen schon.

Ihre persönlichen Zutaten für den Erfolg definiert Rudas so: „Ich arbeite viel – umso wichtiger ist mir die Gesundheit, dass ich von Menschen meines Vertrauens gebraucht werde und bei ihnen Kraft schöpfen kann.“ Und das passiert meistens bei einem guten Essen.

IDA NETZGER

HÜHNERLEBER AUF APFEL-SALAT

SPÖ-Geschäftsführerin Laura Rudas kocht mit Ingo Taubert.

ZUTATEN: (für 4 Pers.) 4 Hühnerlebern, Mehl, 2 EL Maiskeimöl, 30 g Butter, Salz, weißer Pfeffer, 20 ml Gewürztraminer; für den Salat: 1 Apfel, 2 EL cremiges Joghurt, 10 Blättchen Majoran, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: Hühnerleber putzen, trockentupfen und in Mehl wenden. Öl und Butter erhitzen. Hühnerleber einlegen und auf allen Seiten braten (die Leber sollte innen rosa bleiben). Leber mäßig würzen, mit Gewürztraminer ablöschen und abkühlen lassen. Für den Salat aus dem Apfel vier attraktive Spalten schneiden und für die Garnitur reservieren. Rest des Apfels entkernen und in feine Stifte schneiden. Joghurt und Majoran pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Gewürztraminer aus der Pfanne sowie den Apfelspalten vermengen.

Hühnerleber auf dem Apfel-Majoran-salat anrichten, Apfelspalten als Garnitur auf die Teller setzen. Leber eventuell mit Majoran dekorieren.



Polit-Aufsteigerin Laura Rudas kocht im Buch „Erfolgsrezepte“ mit Top-Koch Ingo Taubert ein Vier-Gang-Menü.



EIERSCHWAMMERL-GULASCH

Toni Mörwald kocht mit Microsoft-Chefin Petra Jenner.

ZUTATEN: (für 6 Pers.) 700 g Eierschwammerl, 2 kleine Zwiebeln, 500 g mehliges Kartoffeln, 2 EL Sonnenblumenkernöl, 2 EL Butter, 1 EL Tomatenmark, 2 Msp. Paprikapulver edelbißl, 4 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer, getrockneter Majoran, gemahlener Kümmel, Kräuter

ZUBEREITUNG: Eierschwammerl putzen, waschen und gut trockentupfen. Große Schwammerl in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Kartoffeln schälen und in Würfel mit ca. 1 cm Kartoffelgröße schneiden. Zwiebeln in Öl goldgelb anschwitzen. 1 EL Butter und Kartoffelwürfel zugeben. Tomatenmark und Paprikapulver einrühren und ein wenig rösten. So viel Wasser zugeben, dass die Kartoffeln bedeckt sind. Gepressten Knoblauch, 2 TL Salz, je eine gute Prise Pfeffer und Majoran sowie eine kleine Prise Kümmel einrühren und ca. 10 Minuten kochen lassen (dauert ca. 10 Minuten). Die Flüssigkeit soll dabei weitgehend verdunstet sein, falls noch zu viel davon vorhanden ist, durch Einrühren von Kartoffelmehl binden.

Schwammerl in der restlichen Butter braten, bis die austretende Flüssigkeit verdunstet ist. Schwammerl kurz vor dem Anrichten mit dem Kartoffeln vermischen. Schwammerlgulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kräutern bestreut servieren.



Microsoft-Chefin Petra Jenner hat Top-Koch Toni Mörwald ihre Erfolgsrezepte verraten.